

Minis jardins senteurs



Rien de tel pour développer leur sens que de faire pousser des plantes aromatiques et condimentaires aux enfants ! Ils vont découvrir l'alchimie délicate et merveilleuse de la nature et seront si fiers de vous faire profiter de leur récolte...

Marche à suivre :

- Remplissez vos jardinières de terre et de terreau de qualité, en quantité suffisante pour que vos plantes se développent bien
- Placez vos jardinières de façon à ce qu'elles aient de la lumière et du soleil
- Pour un bon drainage de vos pots : (bon écoulement de l'eau) choisissez un bon terreau et ajoutez des petits cailloux au fond du pot
- Arrosez régulièrement mais sans excès.



Quelles plantes aromatiques choisir ?

Lorsqu'on a peu de place, on peut planter dans une jardinière des plantes de petite taille : persil, coriandre, ciboulette, basilic, thym. Entretien : beaucoup de soleil et d'eau (Au printemps, on peut les arroser tous les 2 à 3 jours, mais dès que les premières chaleurs arrivent, il faut les arroser tous les jours.)

Si vous avez de la place, on peut planter du thym, du romarin, laurier sauce, sauge dans un grand contenant (pot, jardinière). Entretien : Ces plantes demandent moins d'eau que les précédentes. En été, on peut les arroser 1 à 2 fois par semaine. Le romarin peut prendre beaucoup de place : pensez à le tailler chaque année.



Des conseils adaptés de professionnels

Quelques plantes :



• Basilic

Réputé pour son arôme, une merveille pour la cuisine. Il existe différentes saveurs, citron, coriandre... Vous pouvez acheter au mois d'avril de petits plants à cultiver au jardin ou en pot. Attention ! Il ne supporte pas le froid, température minimum de 15°C. Arrosage régulier, a besoin d'un sol riche et bien drainé.

Récolte : coupez ses feuilles au fur et à mesure des besoins. Attention, sec, il perd son parfum.

• Menthe

Les enfants l'adoreront pour son parfum et apprécieront la facilité avec laquelle elle va se répandre. Robuste, facile à cultiver plantez les pousses au printemps ou à l'automne.

Pour la cuisine, elle aromatise les crudités, les taboulés, les poissons, les petits pois. Pensez aussi au thé à menthe ou aux boissons fraîches que les enfants aiment particulièrement. Récoltez ses feuilles lorsque les fleurs sont en bouton en coupant les tiges, cela leur redonnera de la vigueur et permettra de nouvelles pousses. S'utilise fraîche ou séchée.



• Persil

Plantez le au printemps pour faire une première récolte. Le persil peut être cultivé en pot et a besoin d'un sol riche et frais, d'un ensoleillement mi-ombre. Pour bien le réussir, utilisez des pots assez hauts et rentrez les plants en hiver.

• Ciboulette

Robuste, elle est très utilisée en cuisine. Elle aime les sols riches et frais et une exposition ensoleillée au printemps et à mi-ombre en été. Elle supporte bien la culture en pot. Repiquez les plants au printemps taillez-la régulièrement à ras si vous ne consommez pas toutes les feuilles.



Le séchage

- Récoltez vos plantes espèces par espèces. Disposez les immédiatement dans un endroit sec et sombre. Étalez-les sur une nappe. Vous pouvez aussi faire des bouquets que vous suspendrez la tête en bas.
- Retournez les plantes tous les jours au début pour un séchage global.

Les artisans du végétal

